



Olivenölkuchen mit Zitronen-Ricotta-Creme

Zutaten:

Teig

7 Eier
250 g Zucker
200 g Mehl Typ „00“ oder 405
1 TL Salz
125 ml Olivenöl extra vergine
125 g Zitronenmarmelade (alternativ: Orangen- oder Mandarinenlimonade)
1 Bio-Zitrone

Füllung und Belag

700 g Ricotta
200 g Puderzucker + 50 g für die Deko
1 Bio-Zitrone
1 Bio-Zitrone als Deko
Optional: 4-5 Zweige frische Minze und Meersalzflocken zum Dekorieren

Hilfsmittel

1 runde Backform

Zubereitung:

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Zucker schaumig rühren. Dann das Mehl, Salz, 125 ml Olivenöl und 125 g Zitronenmarmelade dazu geben und glatt verrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

Backform mit etwas Olivenöl einfetten und den Teig hineingeben.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und circa 45 Minuten backen.

Die Ricotta in eine große Glasschale geben und mit dem Puderzucker und dem Abrieb einer Zitrone verrühren.

Den Kuchen erkalten lassen. Anschließend der Länge nach vorsichtig halbieren und beide Kuchenteile zur Seite stellen.

Nun circa die Hälfte der Ricotta-Creme auf dem unteren Teil des Kuchens verteilen und vorsichtig den „Deckel“, den oberen Kuchenteil, darauflegen.

Die restliche Füllung nun auf dem oberen Teil des Kuchens verteilen, mit dem Abrieb einer weiteren Bio-Zitrone dekorieren und optional mit Salzflocken und frischer Minze verfeinern.

Tipp:

Wenn der Kuchen nicht in den nächsten 2 Tagen verzehrt werden sollte, dann kann man den Kuchen auch wunderbar ohne die Ricottacreme zubereiten und genießen. Ohne die delikate Ricottacreme hält er sich verschlossen problemlos 5 Tage.